

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Ce mois-ci...



Les Animations

Rémoulade mystère
Choux fleurs au curry
Semoule infusion menthe cannelle
Emincé de dinde au chocolat
Colin sauce abricots
Rose des sables
Banana bread

Du 8 au 12 octobre



Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

Un vrai succès !



Les Produits locaux

Favoriser les filières courtes et les produits frais

Dans les champs de la région...

Les produits bons et sains se trouvent souvent à quelques pas de nos cuisines.

Nous sensibilisons les convives à la saisonnalité, la fraîcheur et les bienfaits nutritionnels des produits locaux.

- Pommes de Chanassas
- Poires William de Moras en Valloir (26)
- Poireaux Cailloux sur fontaines (69)
- Radis Lucenay (69)
- Batavia d'Anse (69)



Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- Smoothies betteraves
- Cake au bleu et noisettes
- Tarte fine pissaladière
- Cake aux légumes
- Bavaois à la courgette
- Croisillon à l'emmental
- Chou chantilly
- Panna cotta à la framboise
- Crumble aux pommes
- Roses des sables
- Smoothie aux abricots et pommes

Donner le meilleur aux élèves !

La recette du mois

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec la margarine au bain marie.

Au batteur ajouter la farine, le sucre et les œufs.

Mettre l'appareil en plaque beurrée et farinée

Cuire au four 180°, 40 mm.

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

Œufs 0.030 L
Margarine 0.025 L
Farine 0.25 kg
Sucre 0.025 kg
Chocolat en palets 0.025 kg

Bon appétit !



A venir

Animation Portugal le 22 novembre

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Ouverture de la nouvelle cafétéria du Centre Saint Marc
Le 6 septembre 2018

Tout est fait maison



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Le self de St Marc avec les plats « faits maison »



Le plateau composé de 4 composantes
1 entrée au choix
1 plat chaud
1 laitage au choix
1 dessert au choix

L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !